



Cuisine et  
dépendances

## Croquettes de pomme de terre



*Comment faire du neuf avec du vieux ? Ce soir ce sera des croquettes à la purée de pomme de terre. On peut également y ajouter du parmesan, du kiri, un reste de légumes cuits écrasés, du jambon mouliné... enfin tout pour recycler son frigo, quoi !*

### Ingrédients (pour 4 personnes):

- un reste de purée de pommes de terre froide(quantités données pour 400 g de purée)
- 3 à 4 cuil à soupe de St Moret
- 100 g de farine
- un jaune d'œuf + 1 œuf entier
- 50 ml de lait
- de la chapelure
- sel, poivre
- muscade
- facultatif : des graines de sésame

### Préparation :

Mélanger à la purée le jaune d'œuf, le St Moret ; assaisonner de sel, poivre, muscade. La purée doit être très épaisse pour que les croquettes tiennent à la cuisson : rajouter quelques cuillères de farine si besoin

Préparer une assiette de farine, une assiette de chapelure et une assiette creuse d'œuf battu avec le lait. Mélanger éventuellement à la chapelure les graines de sésame.

Prélever une grosse cuillère de purée, la rouler en quenelle à l'aide de deux cuillères à soupe.

Rouler la quenelle dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure.

On peut faire cuire ces croquettes soit en les faisant frire dans une poêle soit en les enfournant dans un four préchauffé à 180°C (th.6) pendant 20 min.

*Le 28 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/28/index.html>*